

Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Eierspätzle
- 200g Kochsahne
- 100g Champignons
- 250g Hähnchenbrustfilet oder -geschnetzeltes
- 5g Petersilie + Thymian
- 1 Apfel
- 1EL Butter
- Öl, Salz, Pfeffer, 1TL Paprika edelsüß



Zubereitung :

- 1) Champignons in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Apfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften ebenfalls in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Blätter vom Thymian abzupfen.
- 2) Hähnchenbrustfilets in ca. 1cm breite Streifen schneiden.
- 3) In der großen Pfanne 1EL Öl bei mittlerer Hitze erwärmen und Hähnchengeschnetzeltes darin ca. 4min anbraten, Champignonscheiben dazugeben und alles ca. 3min weiter braten. Anschließend Thymianblättchen und Apfelscheiben zugeben sowie Paprika, Salz, Pfeffer und noch weitere 3min unter Wenden braten. Dann mit der Kochsahne ablöschen, Hitze reduzieren und ca. 5min einköcheln lassen.
- 4) In einer zweiten Pfanne 1EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Spätzle darin 5min anbraten, bis sie goldbraun sind. In den letzten Minuten Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5) Blätter der Petersilie abzupfen und grob hacken. Champignon-Apfelsoße mit Salt und Pfeffer abschmecken.
- 6) Spätzle und Hähnchengeschnetzeltes auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen..